FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2012



Formati

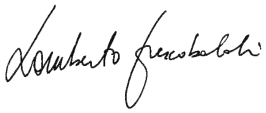
750 ml et 1,5 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2012

Pomino Bianco Riserva DOC

Cet élégant cru très unique présente une richesse incroyable d'arômes et d'impressions sensorielles. Ce 100 % chardonnay est issu du vignoble du même nom, situé à une altitude de 700 mètres. Il a été élaboré pour la première fois en 1973 et a été le premier vin blanc de l'Italie vieilli en fût. (Riserva depuis 2005)



Conditions climatiques

Le climat a été caractérisé par des températures élevées pendant la saison estivale et par une pluviosité moyenne. Les conditions particulièrement sèches ont favorisé le développement harmonieux des raisins. Les raisins du Leonia ont conservé un parfait état de santé jusqu'au moment de la récolte, commencée la troisième semaine d'août. Le principal protagoniste fut le Chardonnay qui, cette année-là plus que jamais auparavant, a offert plus d'un millier de déclinaisons. Caractérisé par des notes élégantes et de fleurs délicates, il s'est bien assemblé avec le Pinot Noir, une variété aux arômes incomparables de fruits rouges et dotée d'une personnalité décisive.

Notes techniques

Origine: Château de Pomino, Pomino, Rùfina
Altimétrie: 680 à 730 m
Surface: 9 ha dans le vignoble Benefizio
Exposition: Sud-ouest
Type de sol: Terrain riche en sable avec une forte présence de roches. Très bien drainé. Riche en éléments minéraux. PH avec une légère acidité
Densité des plantes: 2800 pieds et 5000 pieds / ha
Élevage: Guyot
L'âge du vignoble: Plus de 20 ans
Variété de vin: Chardonnay
Degrè d'alcool: 13%
Temps de macération: Partielle, 12 heures à 5°C
La fermentation malolactique: Produite en grande partie
Méthode d'élevage: Fût de chêne français neufs (50 %) et usagés avec un seul passage (50 %)
Durée d'élevage: 10 mois en fûts et 4 mois en bouteille

Dégustation

Le Pomino Benefizio Riserva 2012, avec sa robe lumineuse jaune paille, exhale un riche bouquet de fruits bien mûrs, suivi d'impressions subtiles et charnues de vanille et d'épices. En bouche, il offre une texture veloutée et séduisante avec des saveurs amples et persistantes. Avec son acidité vive et sa délicieuse minéralité, ce noble Chardonnay offrira encore plus de parfums riches et de complexité, après quelques années de vieillissement.

Suggestions de dégustation: Soupe aux légumes, dorade de mer ou filet de saumon cuits au four, caviar

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 92 Points
Wine Enthusiast: 89 Points